



エキスを閉じ込めながらじっくり乾燥させたマッシュルームのパウダーを蝦夷鹿肉にまぶして焼き上げました。そしてマッシュルームのピュレをベースにクリーミーに仕立てたフリカッセ、TERRA契約農家さんの旬菜とともにお召し上がり下さい。

八幡平マッシュルームのパウダーをまとった 蝦夷鹿肉のポフレ
そのマッシュルームのフリカッセとともに **1,980 yen**

マイステイズ・ホテル・グループは、
競走馬として活躍した馬たちの引退後の余生やリトレーニングなど、

その後の多様な活躍の場を創出するための

持続可能な仕組み作りとして、

馬厩肥を活用した良質なマッシュルーム栽培に取り組む

「ジオファーム八幡平」の活動に賛同し、

スペシャリティメニューの開発を企画いたしました。

マッシュルームは、仏名「シャンピニオンダパリ」、

パリのキノコを意味するその名の通り、

14世紀のフランス、ベルサイユ宮殿にて

発見・栽培されたと記されています。

栽培方法には馬厩肥による培地づくりが良いと

植物学者から発表された経緯から、

19世紀にロワール川流域で大規模生産された時にも騎兵学校から

供給された馬厩肥が利用されたと伝わります。

「ジオファーム八幡平」で栽培されるマッシュルームも

標高が高く冷涼な環境と乾燥した空気、

岩手山からの伏流水がベースになる湧き水を活用し、

後味の良い香りゆたかな品質で生産されています。

「ジオファーム八幡平」の豊かな自然環境でのびのびと過ごす

個性豊かな元競走馬たちに思いを馳せながら、

滋味豊かな恵みをお楽しみください。

軽くソテーして香ばしさを出し、
香りを引き立たせたマッシュルームのピュレと
濃厚な生クリームをリッチに合わせて
芳醇なアイスクリームを作りました。
とろけるような舌触りは絶品です。

八幡平マッシュルームのアイスクリーム **590 yen**

Farm to Table
TERRA

Presented by



URBAN OUTDOOR



そばの町として知られる十勝新得のそば粉を使用したTERRAオリジナルのガレット生地にマッシュルームの旨みを凝縮させた特製ペースト、ほんのりとスパイスを効かせたチキン、さらにスライスしたマッシュルームとチーズをたっぷりとのせてスキレットで焼き上げました。表面はカリッと、中はしっとりジューシーに。温泉玉子とマッシュルームの旨みは相性抜群です。

八幡平マッシュルームのガレット チキンのエビス風味 **1,480 yen**

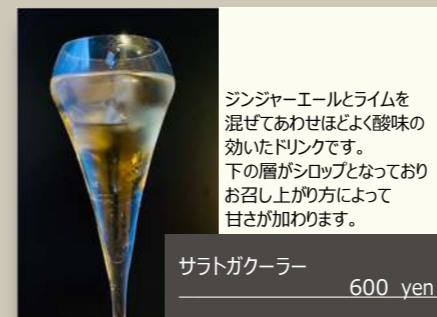
Recommended Drink Menu

八幡平マッシュルームメニューと
ご一緒にいかがでしょうか？



クラフトビール「空知エース」とジンジャーエールで仕上げてあります。口の中にビールの香りがふわっと広がり、弾ける泡とのハーモニーが絶妙です。

空知シャンディガフ **660 yen**



ジンジャーエールとライムを混ぜてあわせほどよく酸味の効いたドリンクです。下の層がシロップとなっておりお召し上がり方によって甘さがかわります。

サトウガクラー **600 yen**



白ワインをベースにレモンソーダで飲みやすく酸味と炭酸がとて爽やかに感じられるドリンクです。

コルテーゼオペレーター **680 yen**